平成２５年度

事　業　計　画　書

自　平成２５年４月　１日

至　平成２６年３月３１日

一般社団法人　日本食品機械工業会

平成２５年度事業計画

自　平成２５年　４月　１日
至　平成２６年　３月３１日

Ⅰ．平成２５年度事業計画における重点事項

昨年の我が国経済は、東日本大震災に伴う復旧・復興需要、経済政策効果による内需の押し上げなどから、上半期までは一定の回復基調がみられたものの、世界的な景気減速や円高の長期化、領有権をめぐる近隣諸国との軋轢が企業の生産及び販売活動にも影響を与えるなど、事業活動環境は依然として厳しい状況となった。

また、昨年１２月の第４６回衆議院議員総選挙において、３年ぶりに自民党が政権復帰を果たし、安倍政権が誕生した。景気対策や復興、TPP、外交問題など喫緊の課題が山積する中、日本経済の再生に向けた政府の具体的な方策を大いに期待しているところである。我が国のみならず、アメリカにおいても、低迷する「景気と雇用」を最大の争点に大統領選挙が行われ、民主党政権が引き続き政権運営を行うこととなったが、財政再建に向けた課題は残されており、不安定な様相を呈している。

一方、中国では、中国共産党全国代表大会が開催され、約１０年間続いた胡錦濤体制にかわり習近平新体制が誕生した。新体制のもと、中国の経済、政治がどのような方向に向かっていくのか、日中経済関係にどのような影響があるのか今後も動向を注視する必要がある。

こうした国内外の動向を受け、我が国食品機械の販売額は対前年同期比2.1%増の約4,338億円台を見込んでいる。

食品業界では、食品の安全性の担保、原料コストの高騰、低価格化、多様化する消費者ニーズ、環境対策、少子高齢化に伴う国内市場の縮小など多くの課題を抱えている。

我々食品機械業界としても、ユーザーである食品業界の動向を常に注視し、絶えず技術革新を進め、安全・安心という基本を堅持すること、食に関わるビジネスの新たな領域を切り開きつつ、消費者のニーズに真摯にお応えできるような提案を行っていくため、以下の事業を重点事項として、食品機械産業の総合的な発展と進歩を図り、国民の豊かで安心できる食生活の向上に貢献していくこととする。

当工業会は業界一丸となって、引き続き食品機械工業の発展と国民生活の向上に全力を傾け努めていくこととする。

１．食品機械の安全・衛生化の推進

２．FOOMA JAPAN 2013（国際食品工業展）の開催

３．産学技術交流の促進と関連技術情報の普及

４．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

５．国際化への対応

６．第１４期FOOMAアカデミーの開講

Ⅱ．事 業 活 動

１．食品機械の安全・衛生化に関する調査研究及び普及

国際自由貿易における条件の一つにあげられている機械類の安全・衛生要求への対応を通じ、我が国の食品機械産業の振興に資するとともに、国民生活の基本である「食の安全確保」に対する社会的責任を果たすことを目的に、次の事業に取り組む。

(1) 食品機械の安全・衛生化の推進

我が国における安全・衛生に関する社会的要求の高まりに応えるため、食品機械の国際安全規格への対応を通じた「食の安全」及び「労働安全」の確保を第一の目的と定めるがそれだけに留まらない。

WTOは自由貿易における安全上の国際要求として国際安全規格を明示している。TPPをはじめとする自由貿易協定の世界的議論の高まりとともに、国際安全規格の重要性が増している。そのため我が国食品機械の国際競争力向上に、国際規格への対応が不可欠な要素となりつつある。

「安全・衛生企画委員会」では、食と作業者の安全確保、並びに我が国食品機械産業の国際競争力の強化に資するため、以下の事業に取り組むこととする。

① 欧米における安全関連情報調査、及び規格研究機関との連携

衛生の国際規格は、EHEDGガイドラインをベースとするENを参考に作成されている。国際規格の世界的影響力の拡大により、従来国際規格と一線を画してきた米国もEHEDGとのガイドライン共同作成へと大きく方針を転換した。このように急速に進む安全・衛生規格に関する国際ハーモナイズへ我が国食品機械JISを対応させるため、当委員会はEHEDG JAPANとともにこれら国際的な規格研究機関との連携強化に引き続き取り組む。

また、国際ハーモナイズは安全・衛生関連の法令分野においても加速している。欧米法令と国際規格は相互にリンクしていることを踏まえ、特に国際的に強い影響力を持ち、並びに我が国当該産業界に深く関連する法令情報の調査、収集、及び分析を行う。

(2) 食品機械に関するJISの科学的検証と規格の改正

現行の食品機械JISが平成１５年から１７年にかけて改正された後、設計概念を定めたISO 12100、リスクアセスメントの方法論を定めたISO 14121、機械類の衛生性を定めたISO 14159等、重要な関連国際規格が改正又は制定された。

近年さらに高まる安全性に関する社会的要求に応えるため、これら国際的な最新の知見に食品機械JISを整合させるとともに、食品に関わる全ての産業を対象に広くこれら規格の普及を図るため、次の事業に取り組む。

① 食品機械に関するJIS規格の改正

「JIS改正委員会」は、食品機械JISの関連国際規格への整合化に平成１９年度から

取り組んでいる。２５年度は製粉機械JIS（JIS B 9655）の改正、及び精米麦機械JIS（JIS B 9658）の国際規格への整合化を図るため以下の作業に取り組む。

ａ）製粉機械JIS（JIS B 9655）の規格化

２４年度に作成した製粉機械JISの改正原案を業界内に配布し広く意見を求め、寄せられた意見を参考に改正原案のFinal Draft（FD）を取りまとめることとする。また、FDがまとまり次第、速やかに改正に向けた申請手続きに取りかかることとする。

ｂ）精米麦機械に関連する欧州規格の調査

新しく開発するJISが貿易障壁とならないよう注意を払うことが国際協定により定められている。要求事項のレベルを測るベンチマークとして欧州の関連規格に関する調査を行う。

ｃ）精米麦機械JISに定める機種のリスクアセスメントの実施

精米麦JISの改正を行うためには、ISO/IECが定める安全規格作成のためのガイドラインに基づかねばならない。JIS化する全ての機種についてガイドラインが定めるリスクアセスメントを実施し、そのリスク評価に基づき適切なリスク低減方策を検討する。

ｄ）精米麦機械JISの要求事項と関連する国際規格との整合化

国際規格のタイプＡ、Ｂ規格が定める要求事項と、前項に示すリスク低減方策の整合化について検討を行う。特に安全関連部については、ISO 13849-1：2006が定めるPL（performance level）に基づく安全関連部の信頼度要求、及びISO 14120：2012、ISO 13857：2008等が定める機械的保護方策の最新規定を考慮する。

ｅ）精米麦機械JISの取りまとめ

前記作業結果をJIS規格改正原案として取りまとめる。

② 密閉型食品加工機械の洗浄性評価基準に関する研究

ISO/JISへの適合性評価は、科学的な客観的根拠に基づき実施することが定められている。安全衛生の最も重要な要求に“洗浄性”がある。従来この洗浄性は各機械メーカーが、評価手法及び評価基準を定めることとなっており、規格は具体的な手法を提示しない。だが、各メーカーが独自にこれら検証方法を定めることは現実的とは言い難い。そこで「安全・衛生企画委員会」は、これら科学的検証に取り組む専門サブグループ（SG1）を継続し、岡山県工業技術センターの協力を得て、次の事項について研究を行う。

ａ）標準汚れの設定

洗浄性評価基準に基づき、各メーカーが試験を行う際、適切に洗浄性を評価するためには、汚れ物質を標準化する必要がある。多様な機械装置の評価テストに使用

可能な汚れ物質の開発に向けた研究に取り組む。

b）閉鎖系機械装置の洗浄性評価に関する各種パラメータの設定

洗剤、及び洗浄水の組成、温度、流量等の洗浄性評価試験に必要な各種パラメータの定常値設定に関する研究に取り組む。

③　フィンガーテスタの開発に関する研究

食品加工機械は、衛生リスク対応のため機械駆動部へのアクセスし易さが不可欠である。リスクアセスメントでは、これら危険源の“危害のひどさ”を判定しなければならないが、手指に与える力を測定する専用の計測器は存在しない。そのため、現状では代替品を用いた破壊試験の結果から推定を行う。だが“危害のひどさ”のリスク要素はリスクレベルの評価値を大きく左右する。そのため時として保護方策が不十分あるいは過剰となる恐れが高い。

このような課題に対応し、食品機械産業界における適切なリスク評価の実施を支援するため、「安全・衛生企画委員会」は、専門サブグループ（SG2）を新規に設置し、国立大学法人 長岡技術科学大学の協力のもと、次の事項について研究を行う。

a）ロードセルを用いた“フィンガーテスタ”モデルの開発

圧力を電気信号に変換するロードセルを用いて、手指に与える損傷の大きさを数値により表すことが可能な“フィンガーテスタ”の研究開発に取り組む。

b）　評価基準の開発

危険源の圧力が手指へ損傷を与えるひどさの各レベルに関する相関について研究に取り組む。

2．国内外の食品及び食品機械の技術に関する普及

国民の豊かで安全な食生活に必要な食品と食品機械の技術力向上のため、一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、産学官連携で共同研究開発を実施し研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や関係学術団体等と連携した各種シンポジウム、食に関する新技術を紹介する新技術普及特別企画等を行い、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とする。

(1)　アカデミックプラザ事業

技術委員会の企画・運営のもと、FOOMA JAPANの併催事業として、展示会場内の特設会場において、大学・公的研究機関等の研究者による食品関連技術の成果発表の場であるアカデミックプラザを開催する。

アカデミックプラザでは、食品関連科学技術の振興及び「国民の豊かで、安全な食生活」につながる研究成果の社会還元の一助とするため、研究者への参加費用の補助制度や表彰制度を設け研究助成を行っている。

今年度のアカデミックプラザには、国内４５研究室、海外１９研究室が参加し、最新の食品関連技術の研究成果が発表される。また、「食の未来を創る付加価値向上技術」

に焦点を当てた特別テーマコーナーを設けることとする。

さらに、会期３日目夕刻に会員企業と研究者との交流会を開催し、関連技術の進歩・向上に努めることとする。

(2) 安全化・衛生化等の推進企画

① 日本食品工学会共催事業

日本食品工学会と連携し、６月１１日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、日本食品工学会フォーラム2013を共催する。今年度のフォーラムは「食品製造における単位操作の温故知新～食品工学と産業との新たな結び付きを探る～」をテーマとして、食品産業のブレークスルーに繋がる新たなヒントを食品工学の基礎である単位操作から探るため、最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

② 美味技術学会共催事業

美味技術学会と連携し、６月１３日（木）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、美味技術学会シンポジウムを共催する。今年度のシンポジウムは「日本発農産物の海外展開－美味技術に求められるもの－」をテーマに、農産物の海外展開に向けた課題と現状、海外市場のニーズ、農産物・食品の美味しさ技術（美味技術）にまつわる研究成果・事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

③ 農業機械学会共催事業

農業機械学会と連携し、６月１４日（金）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、フードテクノロジーフォーラムを共催する。今年度のフォーラムは「食の流通を変える！！安全・安心、環境、経済性を考慮した食品流通の新しい技術」をテーマとして、食品の流通にかかわる、「安全・安心」確保、低コスト化、高品質化、環境負荷低減などの新しい技術について、最近の研究成果や先進事例を紹介しながら幅広く討論する場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

④ 農業施設学会連携事業

農業施設学会と連携し、６月１１日（火）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において開催する農業施設学会シンポジウムを後援する。今年度のシンポジウムは「農林水産物の６次産業化に向けての取り組み」をテーマとして、農業や水産業では、加工や販売も手掛ける６次産業化の動きが目立つ中、農産物の加工・流通に必要となる技術開発の必要性、地域農産物の消費拡大に向けた新商品の開発、農業経営者の育成からドームハウス開発、畜産地にフグ養殖場を創る大胆な取り組みなどの先進事例や最近の研究成果を紹介しながら、参加者に地域社会を豊かにし、食文化も豊かにする６次産業化について考える場を設け、今後の研究発展と成果の社会還元に資することとする。

⑤ EHEDGセミナー

EHEDG JAPANと連携し、6月12日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、EHEDG会長のKnuth Lorenzen氏を講師に迎えて「衛生設計のためのステンレス鋼の溶接（ドキュメント.9）」をテーマとしたセミナーを開催する。

⑥ AIB FOOMA特別講演会

AIB日本同窓会との共催で、6月12日（水）、東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、「食品機械の衛生設計（食品メーカーと食品機械の効果的な取り組み）」をテーマに特別講演会を開催し、より安全な食品の供給に資することとする。

(3) 新技術普及特別企画

一大情報拠点FOOMA JAPANの機能を活用し、食品製造分野における環境対策等、社会還元につながる企画を検討する。

3．食品及び食品機械の安全・衛生等の情報提供

食品及び食品機械分野はもとより、生産者から消費者に至るまでのフードチェーンに関するあらゆる人に対して、食の安全及び食に関連する環境（省エネルギー・廃棄物・食育等）への配慮に関する情報提供をすることにより、国民意識の啓蒙を図り、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的とし、以下の事業に取り組むこととする。

(1) 機関誌「ふーま」の発行

機関誌「ふーま」（季刊・年4回）を発行する。本誌は、会員企業、食品産業関連企業、研究機関等へ幅広く配布、また、FOOMA JAPAN 会場内でも無料配布し、食に関する安全・衛生、食育、当工業会運営活動等を様々な角度から広報することにより、国民の食生活向上に寄与する。

(2) 「FOOMA技術ジャーナル」の発行

5月と1月にFOOMA技術ジャーナルを発行する。本誌は、会員企業、食品産業関連企業へ広く配布し、またFOOMA JAPAN会場内で無料配布する。もって我が国食品機械技術のさらなる高度化に資することとする。

4．国内外の食品及び食品機械に関する調査研究及び普及

国際的なネットワークの構築により、海外における食品製造現場へ食品機械を普及させるとともに、安全で衛生的な食品製造並びに食品の普及により健全な食生活の発展を図る。これらは、我が国の食品製造技術の提供により実現することから、我が国固有の技術のイノベーションにつながり、もって我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生にも寄与することを目的とする。

(1) 海外市場調査

我が国産業の海外展開に資する、海外市場情報を適宜収集、整理し、会員企業及び一

般の方へ情報を提供することで、当該情報の国内での普及に努める。また、当該過程で得られた現地における食生活向上に必要な情報を適宜現地に提供するものとする。

また、海外政府機関、団体、並びに企業等から海外事情に精通した有識者を講師に招き、海外市場セミナーを企画、開催し、最新の海外事情の普及に努める。

併せて、日本貿易振興機構等と連携を取り、有益な海外情報を適宜収集、会員企業及び一般の方へ提供する。

(2) 海外進出推進活動

外国政府機関や団体との交流の促進を通して、海外における食品製造現場の技術力向上、安全衛生的な製造技術の向上を図り、我が国産業の海外展開に際し有効なサポートを得るため、適宜以下の事業を実施することとする。

① FOOMA JAPANにおける国際交流ブース「グローバルスペース」の実施
② 外国政府機関・団体によるミッションの受け入れ
③ 外国政府機関・団体との面談、当該機関・団体主催の商談会等イベントへの参加
④ その他

5．食品及び食品機械分野の人材育成

食品及び食品機械分野の従事者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人材を育成することにより、もって、我が国産業の振興及び国民生活の食の安全及び衛生に寄与することを目的としている。

(1) FOOMAアカデミー

食品及び食品機械分野の技術者を対象に、技術及び経営管理に関する教育を行い、次代を担う人を育成する人材教育研修機関として、FOOMAアカデミーのさらなる充実を図るため、以下の事業に取り組むものとする。

① 第１４期FOOMAアカデミーの検討

第１４期FOOMAアカデミーは、開催時期や課目構成等の基本事項は第１３期の内容を受け継ぐものとする。課目については、受講者並びに派遣企業、担当委員から得たアンケートを参考に、内容及び講師等について部分的に修正を行い、業界が求める人材育成を目指し、一層の充実を図るものとする。

② 第１４期FOOMAアカデミー開講準備作業

第１４期FOOMAアカデミーを開講するため、「講師依頼」「パンフレット作成」「テキスト作成」等の一連の作業を遅滞なく進めることとする。

③ 第１４期FOOMAアカデミーの開催

第１４期FOOMAアカデミーの実施概要（予定）は次の通り。

開　　催：平成２６年２月
会　　場：一般社団法人日本食品機械工業会　ふーまビル４階

募集人数：２４名程度
受 講 料：正会員100,000円、正会員以外130,000円

④ 第１５期FOOMAアカデミーの開催準備

第１４期FOOMAアカデミーの検討・開催準備と並行し、過去の実績を踏まえながら、第１５期FOOMAアカデミーの課目・運営方法、構成等検討に長時間を要する事項について併せて審議を行うこととする。

６．食品機械産業振興基礎事業

長期的・総合的視点に立って、当工業会の事業活動の基盤強化と業界のさらなる発展に資するため諸策の検討を行い、各委員会連携のもとに以下の事業を積極的に展開する。

(1) 運営委員会活動（企画運営・総合調整）

① 食品機械産業振興事業の企画検討

２１世紀の我が国食品機械産業のさらなる発展と工業会活動の基盤強化、会員サービスのより一層の充実を図るため、食品機械産業に関する諸施策の情報収集に努め、業界振興に向けた諸策の企画・検討を行うこととする。

② 工業会財務基盤の強化・充実

財務に関わる諸事情を考慮しつつ、平成２５年度予算の収支状況を掌握するとともに、当工業会のより一層の発展のため、財務基盤の強化・充実並びに財源の確保、会館の効率的運営と資産の保全に関わる諸策の検討を行うこととする。

③ 公益法人制度改革への対応

一般社団法人として求められる内部統制の強化を図るため、必要に応じ、新法に則った諸規程の整備、組織の検討等を行い正副会長会、理事会等へ提案する。

④ 食品機械産業活性化支援事業

昨年度に続き、経営革新等を目指す会員企業に対し、技術・経営・マーケティング等の経営実務について、独立行政法人中小企業基盤整備機構が実施している「企業等OB人材派遣事業」等を紹介するとともに、事業者負担の一部を補助する。

(2) 青年部活動

① 次代の経営者、管理者の育成

青年部運営委員会において、次代の経営者・管理者の育成及び青年部会員の親睦を図ることを目的とした諸事業の企画検討を行うこととする。

また、展示会事業等の工業会事業に積極的に参画し、当工業会及び食品機械産業の発展に努めることとする。

② 国内・海外研修会等各種研修会の実施

国内のユーザー企業及び会員会社等を訪問し、業界の最新情報の収集に努める国内研修会、国際委員会と合同で海外の食品機械関連の展示会・食品関連工場の見学等現地の最新事情の収集を目的とした海外研修会や、次代の経営者・管理者に必要な勉強

会等の各種研修会や情報交換会等を開催し、参加者の資質向上とネットワーク構築に資することとする。

(3) 支部会活動

① 地域別部会

東部・中部・西部支部の業界の活性化と会員サービスのためのセミナー・懇親会の場を設け、情報交換会等を実施することにより会員相互の交流促進に努めることとする。

② 業種別部会

業種ごとに多様化した課題や要求への対応策等を検討するため、精米麦・製粉機械部会、製めん機械部会、製パン・製菓機械部会、飲料機械部会、肉類・水産加工機械部会等を中心とした業種別部会活動を必要に応じて展開し、食品機械産業の発展に資することとする。

7．食品機械の安全・衛生化等に関するサポート事業

(1) 安全衛生化サポート

労働安全衛生法、及びWTOの協定が定める安全・衛生設計活動に取り組む企業をサポートするため、「安全・衛生企画委員会」では、次の事業を継続実施する。

① 国際安全規格対応講習会の実施

我が国の法令、及び国際的な協定が要求する食品機械に関する安全・衛生設計に対応するための有益な情報を食品機械JISは提示する。しかし国際安全規格体系の一部である食品機械JISを活用するためには、国際安全規格の考え方を熟知していなければならない。そこで食品機械に関連する主な国際安全規格の考え方をテーマとする講習会を昨年度に引き続き国立大学法人長岡技術科学大学の協力を得て、実施する。

また、規格に基づく安全・衛生設計は、機械装置メーカーだけで取り組むことは不可能であり、「制限仕様」作成等、機械ユーザーとの共同作業が不可欠である。そのため、受講対象者を食品機械メーカー関係者に限定せず、機械ユーザーを含む業界全体に対象を拡張し、我が国における安全・衛生設計の普及に資する。

今年度開催する講習会は、昨年に引き続き次の4テーマとする。

a）安全基本概念

b）リスクアセスメント方法論

c）制御盤設計

d）取扱説明書

② 国際安全規格対応講習会新規テキスト作成及び実習機器の製作

平成23年度から開催している当該講習会の多くの参加者より、制御系の安全関連部に関するテーマの新設に関する要望が寄せられた。機械類の安全・衛生設計の多くは制御が関連することからも、制御系の安全関連部に関する設計に特化した講習会の

新設が不可欠と考えられる。以上より「電気回路図作成」「制御系の安全回路設計」に関するテキスト作成に取り組む。

また、これらの安全設計は、スイッチの配置を含めた論理構造が関わるが、通常式によって表す論理構造は理解し難い。そこで制御系の安全関連部の利用法を視覚的に示す実習機器の製作にも合わせて取り組むこととする。

③ 安全衛生設計のサポート

国際規格に基づく安全・衛生設計に取り組む際、規格要求をどのように実務に落とし込むかがしばしば問題となる。

このような具体的な取り組みに対する課題を持つ会員企業を電話及び対面によりサポートする。

(2) 警告ラベル頒布事業

会員企業の安全化対策等への支援の一環として、ISO 3864、ISO 11684を参考に作成した警告ラベルを頒布することとする。

(3) 技能向上事業

食品機械の設計・製造に直接関わる人材の基礎技能の充実によって食品機械の様々な性能向上を図ることとし、必要な分野における技能向上講習会を開催することとする。

(4) 海外・国内PL保険

製造物責任（PL）法に対応し、当該機械の万一の損害賠償の発生に対し、会員企業の救済を図るため団体海外PL保険並びに団体国内PL保険（ともに平成２５年９月１日より１カ年）制度への加入促進活動を継続実施し、会員企業へのより有利なPL法対策に供することとする。

(5) 食品関連機械団体標準約款頒布事業

食品機械業界における契約時にかかる労力の低減、及び契約相手との公平な契約を締結することを目的とした食品関連機械団体標準約款及びその解説を頒布し、広く業界標準約款の普及に努めることとする。

8．展示会事業

食品機械産業に関わる企業が同一の場に参加し、新製品開発と技術力開発で競合し合うことは業界全体の向上と、参加者の共同意識を高める効果があり、展示会事業は食品機械産業の発展、振興のための最も有効な手段である。

当工業会では、展示会実行委員会を中心に各委員会が連携し、食品機械・装置及び関連機器に関する技術並びに情報の交流と普及を図り、併せて食品産業の一層の発展に寄与することを目的として、FOOMA JAPAN（国際食品工業展）を毎年開催している。

３６回目の開催となる今年度のFOOMA JAPAN 2013では、「集う、出会う。食の未来が広がる。」をテーマとして、食の安全・安心への関心の高まりを背景として、食品機械の業界を取り巻く様々な課題に対する最先端テクノロジー、製品、サービスを発信し、食の技

術が拓く、ゆたかな未来を提案していくこととする。

また、業界関係者のみならず多くの関心者が参集するFOOMA JAPANの特徴を活用し、主催者団体として国民生活の食の安全及び衛生に寄与するために最新の研究成果を発表するアカデミックプラザの開催や、海外交流を推進する企画として、各種関係機関等とも連携して実施するグローバルスペースの設置等海外機関の情報発信並びに海外来場者へのサポートに努めることにより、社会還元に資することとする。

なお、安全な展示会運営を行うため、防災・安全対策に取り組むこととする。

(1) FOOMA JAPAN 2013（国際食品工業展）実施概要

開催期間：平成２５年６月１１日（火）～１４日（金）１０：００～１７：００

会　　場：東京ビッグサイト（東京国際展示場）東展示棟全館及び会議棟

テ ー マ：「集う、出会う。食の未来が広がる。」

(2) 広 報 活 動

展示会のイメージアップと当業界の認知度向上を図るため、FOOMA JAPAN公式Webサイトやメールマガジンの発行、各種広報媒体を効率的に活用し、タイムリーな展示会情報の発信を行うこととする。

また、海外の食品関連産業関係者等へPRブースを提供するとともに、当工業会として海外主要展示会へのブースの交換出展や視察団の派遣や受け入れ等により、相互交流を推進し、FOOMA JAPAN並びに我が国食品機械産業の認知度向上に努めることとする。

(3) プレゼンテーションセミナー

東京ビッグサイト会議棟の特別会場において、出展者の製品情報や新技術発表の場としてプレゼンテーションセミナーを開催する。

(4) イ ベ ン ト

青年部の企画・運営のもと、６月１３日（木）、「FOOMA ビジネスフォーラム」と題して、森永卓郎氏（経済アナリスト・獨協大学教授）を講師に迎え、講演会を開催し、展示会の充実に努めることとする。

(5) 出展者・来場者サービス

展示場最寄り駅からの送迎用シャトルバスの運行、快適なビジネス空間を創出するVIPラウンジの設置、クロークの設置他インフォメーション機能の充実に努め、出展者・来場者サービスの一層の充実を図ることとする。

(6) FOOMA JAPAN 2014（国際食品工業展）の準備

FOOMA JAPAN 2013（国際食品工業展）終了後は、その実施結果を踏まえ、次回展示会の準備に着手することとする。

9．技術研究促進事業

技術委員会を中心に会員企業の技術力の向上、食品機械産業を取り巻く諸問題に対応するため、以下の事業に取り組むこととする。

(1) 研修会・講習会の企画運営

食品工学・機械工学等の技術分野における専門知識の深化を目的とした研修会並びに、時期的・社会的要請に即応したテーマによる講習会等を企画・運営し、会員企業に対し広範な技術的支援を行うこととする。

(2) 工場・研究施設の視察

各種製造業の工場・研究施設等の視察を実施し、会員企業の技術的課題に応えることとする。

(3) 研究者データベースの更新、管理

会員企業に対する技術支援活動並びに産学共同研究の交流促進を図るため、食品工学・機械工学等の分野に関わる研究者に関するデータの収集を行い、FOOMA-Netへ公開するなど等、広く普及活動に取り組むこととする。

(4) 新規事業検討会の開催

技術研究促進事業をより充実した事業とするため、1年に1回新規事業検討会を開催する。

10．広 報 事 業

広報委員会を中心に、会員企業、食品産業関連企業、関係機関に対して、当工業会の事業活動を積極的に広報するために以下の事業に取り組むこととする。

(1) 「日食工だより」の発行

会報誌「日食工だより」を毎月発行し、タイムリーな情報提供に努めることとする。また業界に関する情報を取り上げた「月刊FOOMAトレンディ」を別冊で発行し、より多くの情報発信に努める。

(2) 時局講演会の開催

政治・経済・社会分野における有識者を講師として招き、会員企業やFOOMA JAPAN出展者、食品関連産業に携わる人々への啓発に役立つ時局講演会を開催する。

11．国際交流事業

海外市場におけるFOOMA JAPANのPR活動に努め、また、さらなる拡充のために海外市場の食品動向を調査すべく、海外最新事情視察団を派遣し、海外の食品機械産業見本市と経済事情等の視察を実施する。

12. 特 別 事 業

売買契約書（請負契約書を含む）に定める事項は、取引の対象となった機械において人身事故や経済的損失等が生じた際の極めて重要な取り決めである。

「契約書モデル調査研究委員会」では平成２１年度には当業界専用となる契約書作成に関するモデルを作成し、２２年度には業界標準約款を作成した。２３年度からは「標準約款調査研究委員会」と名称を改め、業界へ広く頒布するためのスキーム開発、業界標準約款の安定供給に努めた。今年度は、引き続き業界標準約款の安定供給に努めることとする。

13. 会館（ふーまビル）運営事業

当工業会財務の基盤強化を図るため、会館の効率的運用に努め、一部を賃貸するとともに、資産保全のための諸策の検討を行うこととする。

14. そ の 他 事 業

(1) 食品機械の機種別販売額・輸出額統計調査

会員企業の経営指針としての活用、当工業会の事業活動及び業界の将来ビジョンの策定等に反映させるための基礎資料とすることを目的として、会員企業を対象に四半期ごとに食品機械の機種別による販売額・輸出額に係る調査を行うこととする。

(2) 中小企業事業活動の支援制度利用の推進

中小企業にとって必要な政策について、当工業会のWebサイトや機関誌等を通じてその周知に努めることとする。

(3) 新春懇話会・賀詞交歓会

会員サービスの一環として、著名人を招いての新春懇話会や賀詞交歓会を新年行事として開催することとする。

(4) 当工業会Webサイト「FOOMA-Net」の運営

会員企業をはじめ、食品産業関連企業、研究機関、一般の方を対象に、関連する法令・告示・通達や、当工業会の事業活動等をWebサイトに掲載し、広く情報を提供する。また、当工業会への入会、会員企業の広報の一助となるよう、さらには国民の食生活向上に貢献できるよう、より有効な利用方法について検討する。

(5) 事務局機能等の充実

公益法人制度改革への進行に対応するため、職員の資質向上に努め、事務局機能の強化・充実に努めることとする。

また、ふーまビル１階に常設しているFOOMA JAPAN運営事務局との連携強化に努め、展示会事業のさらなる充実に資することとする。